



GRATIN D'ORANGE

Pour 4 personnes

- 4 grosses oranges
- 1 cs sucre
- 0,5 dl grand Marnier
- 1 dl vin rouge
- 1 dl jus d'orange
- 0,5 dl grand Marnier
- 1 cs sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1,5 dl mousseux

Recette :

1. Bien laver les oranges et les peler avec un économe et couper le zeste en fines lamelles (julienne).
2. Enlever les peaux blanches avec un couteau et dégager les quartiers de la peau qui les entoure.
3. Les mettre à mariner dans le Grand Marnier et le sucre.
4. Dans une petite casserole, cuire la julienne de zeste avec le vin rouge, le jus d'orange, le Grand Marnier et le sucre jusqu'à ce que le liquide se soit réduit et ait pris la consistance d'un sirop.
5. Pour le sabayon, battre en mousse au bain-marie chaud les jaunes d'œufs avec le mousseux et le sucre.
6. Disposer les oranges dans de petites assiettes allant au four, répartir la julienne par-dessus et recouvrir avec le sabayon.
7. Laisser prendre légèrement couleur au four, avec la chaleur supérieure au maximum (sous la salamandre) pendant quelques minutes et servir aussitôt.

Septembre 2003, Daniel Chuat – Philippe Liaudet – P.A. Duc